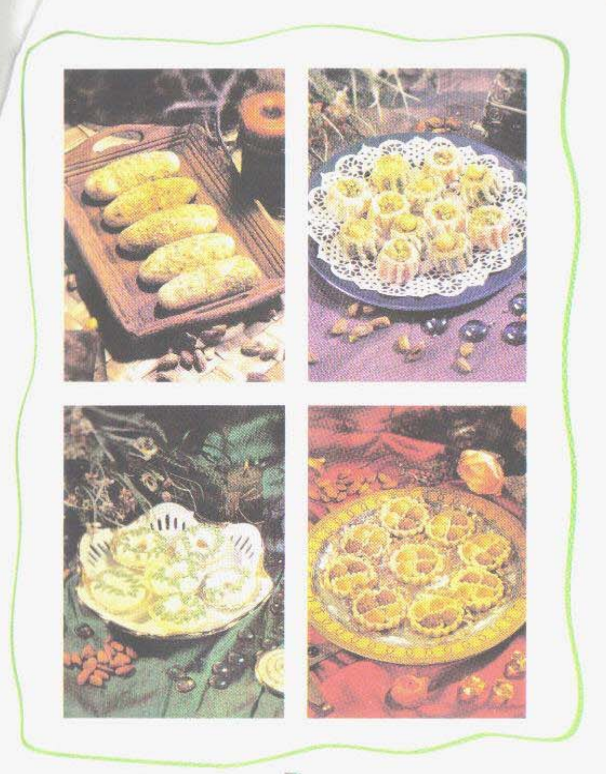
Madame Mokhtaria REZKI
Professeur de Sciences Naturelles
Normalienne : Professeur en Cuisine
Pâtisserie-Conseils pratiques
Directrice d'une école d'Art
Culinaire, agréée par l'état
Collaboratrice Coin Cuisine
Télé Matin, ENTV





Dépot légal :1568-2005
ISBN: 9947-809-11-0





EDITION LA PLUME
31 Rue Ouazen Mohamed
Bordj-El Kiffan
Tél/Fax:021 21 11 03/021 20 33 99
Mobile: 070 43 43 97

L'éventail des gâteaux traditionnels

L'éventail des gâteaux Traditionnels



Sommaire

Asmahane



M'khabez aux amandes



Asmahane

Ingrédients

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé non remplie
- 1 C. à café de miel (facultatif)
- 2 C. à café de zeste de citron
- 1 œuf entier + 3 jaunes
- 1 noix de beurre ou de smen

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus de citron (1 C. à soupe)
- Sucre glace (selon la consistance)
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre, le zeste, le miel et le beurre. Ramasser avec les œufs jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Sur un plan de travail fariné, confectionner un boudin de 2,5 cm de diamètre et de 2 cm de large. Découper des formes diverses, disposez-les sur une plaque farinée puis mettre à cuire à four préchauffé pendant 10 à 15 mn. Glacez les gâteaux et procédez à la décoration (voir photo).

مخبز باللوز

المقادير

– 3 كيلات لوز مرحي
– 1 كيلة غير مملوءة سكر مسحوق
– 1 ملعقة صغيرة من العسل (غير إجباري)
– 2 ملاعق صغيرة قشور الليمون
– 1 بيضة كاملة + 3 صفار بيض
– قليلا من الزبدة أو السمن

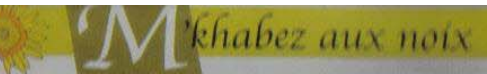
للطلاء:

– 2 إلى 3 بياض بيض
– عصير الليمون (ملعقة كبيرة)
– سكر ناعم (حسب الحاجة)
– ماء + ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء أخلطي اللوز ، السكر ، قشور الليمون ، العسل و الزبدة لمي بالبيض حتى تتحصلي على عجينة سهلة الاستعمال.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، شكلي حربوش قطره 2.5 سم و عرضه 2 سم.
قطعي أشكالا مختلفة و ضعيها في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تطهى في فرن ساخن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
اطلي الحلوى ثم قومي بتزيينها (أنظر الصورة).







Asmahane

Ingrédients

- 500 g de noix moulues
- 300 g de sucre glace
- Blancs d'œufs (selon la consistance)
- Cerneaux de noix

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus d'un citron
- Sucre glace
- 2 C. à café de cacao
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélanger les noix et le sucre glace, puis mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte et à l'aide d'un emporte pièces, découpez des formes ovales, carrées, rondes...
Disposez-les sur une tôle beurrée et farinée.
Faites cuire au four pendant 5 à 10 mn.
Glacez les gâteaux et disposez les cerneaux (voir photo).

مخبز بالجوز

المقادير

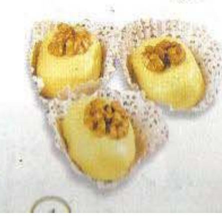
- 500غ جوز مرحي
- 300غ سكر ناعم
- بياض البيض (حسب الحاجة)
- حبات جوز

الطلاء:

- 2 إلى 3 بياض بيض
- عصير حبة ليمون
- سكر ناعم
- 2 ملعقة صغيرة كاكاو
- ماء + ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء ، أخلطي الجوز و السكر الناعم ، بللي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، أبسطي العجينة و بواسطة مول قطعي أشكال بيضوية ، مربعة ، دائرية.....
ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و اطهيها لمدة 5 إلى 10 دقائق.
اطلي الحلوى ثم ضعي فوق كل حبة حلوى نصف جوزة (أنظر الصورة) .







Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 2 mesures de sucre glace
- 1 mesure 1/2 d'amandes finement moulues
- 1 pincée de vanille
- Blancs d'œufs selon la demande

Farce :
- 1 mesure 1/2 d'amandes finement moulues
- 2 bols de gâteaux secs moulus
- 1/2 mesure de noix concassées
- Miel (pour ramasser)

Préparation

Pâte :

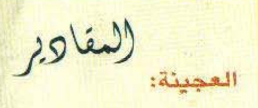
Mélangez le sucre les amandes et la vanille. Ajoutez les blancs d'œufs ; pétrissez légèrement jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

Farce :

Mélangez les gâteaux secs moulus, les amandes et les noix. Ramassez avec le miel. Saupoudrez la table avec un peu de maïzena. Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (3mm d'épaisseur). Disposez un boudin de farce, enroulez et découpez des losanges, des triangles... Procédez à la décoration (voir photo).



كفتة



المقادير

العجينة:
- 2 كيلات سكر ناعم
- 1 كيلة و نصف لوز مرحي رقيق
- 1 قرصة فانيليا
- بياض البيض حسب الطلب

الحشو:
- 1 كيلة و نصف لوز مرحي رقيق
- 2 إناء بسكويت مرحي
- 1/2 كيلة جوز مكسر
- عسل

كيفية التحضير

العجينة

أخلطي السكر ، اللوز و الفانيليا .ضفي بياض البيض و أعجني بلطف حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.

الحشو :

أخلطي البسكويت المرحي ، اللوز و الجوز .إجمعي الكل بالعسل. رشي طاولة عمل بالمايزينة ، أبسطي العجينة بواسطة الحلال بسمك 3 ملم. ضعي حربوش من الحشو ثم لفي و قطعي معينات ، مثلثات... قومي بعملية التزيين(أنظر الصورة) .





Asmahane

Ingrédients

- 1 douzaine de Diouls
- Smen ou margarine
- 250 g d'amandes moulues
- 150 g de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- Œufs

Préparation

Disposez trois feuilles de diouls l'une sur l'autre. Coupez des ronds de différents diamètre : le premier de 9 cm, le deuxième de 6 cm et le troisième de 5 cm.
Enduire les moules de beurre fondu, foncer ensuite avec le premier rond.
Enduire à nouveau et disposer le deuxième rond.
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués.
Remplir les moules aux 3/4 , puis plier le troisième rond de 5 cm en huit fois, pour l'ouvrir.
Piquer au centre, badigeonnez de smen fondu et faire dorer au four pendant 10 à 15 mn.
Arrosez de miel à la sortie du four.
Remarque : vous pouvez réaliser ce gâteau avec de la pâte.

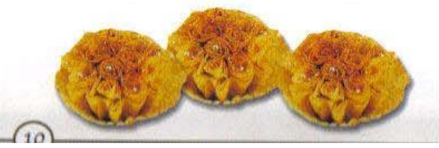
وردة الرمال

المقادير

– كيس من الديول
– سمن أو مارغرين
– 250غ لوز مرحي
– 150غ سكر ناعم
– قشور حبة ليمون
– بيض

كيفية التحضير

ضعي 3 أوراق من الديول الواحدة فوق الأخرى
قطعي دوائر بأقطار مختلفة :
الأولى قطرها 9 سم ،و الثانية 6 سم و الدائرة الثالثة قطرها 5 سم.
ادهني المول بالزبدة الذائبة ، ثم ضعي بداخله الدائرة الأولى
ادهني من جديد و ضعي فوقها الدائرة الثانية.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
املئي المول بالحشو 3/4 ثم اطوي الدائرة الثالثة
8 مرات و ثبتيها في الوسط ثم ادهني السطح بالسمن الذائب
و ادخليها في الفرن لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
عند خروج الحلوى من الفرن اسقيها بالعسل.
ملاحظة : بإمكانك تحضير هذه الحلوى بالعجينة.







Asmahane

Ingrédients

Pâte :

- 500 g de farine (SIM)
- 100 g de gras
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf (selon la consistance)
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 à 3 œufs pour ramasser

Préparation

Mélangez la farine, le beurre fondu et le sel. Ajoutez le blanc et mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger.
Malaxez le tout. Pétrir légèrement : la pâte doit être lisse et ferme. Laissez reposer 15 mn.
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués ci-dessus. Saupoudrez le plan de travail de farine, divisez la pâte en boules.
Aplatir chaque boule au rouleau : la pâte doit être très fine.
Découpez ensuite des disques de 10 cm de diamètre.
Disposez au milieu de chaque disque 1 C. à soupe de farce et plissez le tout à l'aide du pouce et de l'index, pour donner la forme de la corbeille.
Décorez de petites perles ou autres.
Laissez sécher et enfournez pendant 15 à 20 mn environ.
Utilisez les chutes de pâte pour confectionner les anses.

السليلات

المقادير

العجينة:

– 500غ فرينة(سيم)
– 100غ زبدة
– 1قرصة ملح
– 1بياض بيض
– ماء + ماء الزهر

الحشو:

– 3 كيلات لوز مرحي
– 1كيلة سكر مسحوق
– فانيليا
– 2 إلى 3 بيضات

كيفية التحضير

أخلطي الفرينة ، الزبدة الذائبة و الملح.
ضفي بياض البيض و بللي بالماء و ماء الزهر ، أخلطي الكل جيدا.
أعجني بلطف بحيث تكون العجينة ملساء و متماسكة .اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة. حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة ، قسمي العجينة إلى كريات.
أبسطي كل كرية بالحلال بحيث تصبح العجينة رقيقة جدا.
قطعي دوائر قطرها 10 سم ثم ضعي في وسط كل دائرة ملعقة أكل من الحشو ثم قومي بوضع طيات على العجينة بواسطة السبابة و الإبهام لإعطاء شكل سلة.
زيني الحلوى بعقاش ثم اتركيها تجف و ادخليها في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة . استعملي بقايا العجينة لتشكيل يد السليلات.





Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 500 g de farine (SIM)
- 100 g de gras
- 1 pincée de sel
- 1 blanc d'œuf (selon la consistance)
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :
- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- 2 à 3 œufs pour ramasser

Préparation

Découpez des cercles de 3 cm de diamètre.
Faire des tresses avec de la pâte.
Foncer les moules avec les cercles de pâte.
Posez une boule de farce au milieu puis entourez avec une tresse, pour donner la forme d'une corbeille.
Faites cuire au four et procédez à la décoration (voir photo).

السليلات المظفورة

المقادير

العجينة:
- 500غ فرينة (سيم)
- 100غ زبدة
- 1قرصة ملح
- 1بياض بيض
- ماء + ماء الزهر

الحشو:
- 3 كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر مسحوق
- فانيليا
- 2 إلى 3 بيضات

كيفية التحضير

قطعي دوائر قطرها 3 سم .شكلي ظفائر بالعجينة .
أفرشي القوالب بأقراص العجينة ثم ضعي كرية من الحشو في وسط كل قالب.
لفي الظفيرة حول القرص لإعطاء شكل سلة .ضعي الحلوى في الفرن ثم قومي بتزيين الحلوى (أنظر الصورة).





Asmahane

Ingrédients

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de 2 citrons
- Jaunes d'œufs (selon la consistance)
- 1/2 C. à soupe de smen

Sirop :

- 1 verre de sucre cristallisé
- 2 verres d'eau
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger

Préparation

Mélangez les amandes, le sucre, les zeste de citron et les jaunes d'œufs l'un après l'autre en travaillant la pâte, jusqu'à ce qu'elle soit lisse et non collante. Saupoudrez la table de farine. Roulez la pâte d'amandes sur 3 cm d'épaisseur. Confectionnez des œufs ou des losanges. Disposez sur une plaque beurrée et farinée, puis faire cuire à four moyen pendant 10 mn. Entre-temps, préparez le sirop. Laissez refroidir. A la sortie du four, trempez les Makrout dans le sirop. Egouttez-les et enrobez-les dans le sucre glace 2 à 3 fois. Laissez sécher. (voir photo).

مقروط اللوز

المقادير

– 3كيلات لوز مرحي
– 1كيلة سكر مسحوق
– قشور ليمونتين
– صفار البيض (حسب الحاجة)
– 1/2 ملعقة كبيرة من السمن

الشاربات:

– 1كأس سكر مسحوق
– 2 كؤوس ماء
– 1/2 كأس ماء الزهر

كيفية التحضير

أخلطي اللوز ، السكر ، قشور الليمون و صفار البيض الواحدة تلوى الأخرى مع خلط العجينة حتى تصبح ملساء و لا تتلاصق. رشي الطاولة بالفرينة ثم لفي عجينة اللوز بسمك 3 سم. شكلي معينات أو حبات بيض .ضعي الحلوى في صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة و ضعيها في فرن متوسط لمدة 10 دقائق.في حين حضري الشاربات و اتركيها تبرد. عند خروج المقروط من الفرن اغطسيه في الشاربات ثم قطريه و رمديه في السكر الناعم مرتين أو ثلاث مرات . اتركيه يجف (أنظر الصورة) .





Ingrédients

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (moins 2 doigts)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel
- Colorant vert

Farce :

- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste d'1 citron
- Œufs
- 2 C. à soupe de beurre fondu

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le gras fondu. Frottez bien entre les mains. Mouillez avec l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et le colorant. Bien pétrir le tout jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme. Laissez reposer 20 à 30 mn.
Préparez la farce.
Confectionnez des boules de la grosseur d'une noix.
Abaissez la pâte.
Passez à la machine N° 4 et 5 (2mm d'épaisseur).
Découpez des rondelles. Déposez une boule de farce au centre de chacune d'elles.
Pincez les 4 coins en les remontant.
Disposez les gâteaux sur une tôle farinée.
Laissez sécher et faites cuire à four préchauffé pendant 15 à 20 mn environ. A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel puis procédez à la décoration, en réalisant des feuilles et des fleurs en pâte d'amandes (voir photo).

دزيريات

المقادير

العجينة:

– 4كيلات فرينة (سيم)
– 1كيلة غير مملوءة مارغرين
– ماء + ماء الزهر
– 1قرصة ملح
– ملون غذائي أحضر

الحشو:

– 2 كيلات لوز مرحي
– 1 كيلة سكر رطب
– قشور حبة ليمون
– بيض
– 2 ملاعق كبيرة زبدة ذائبة

كيفية التحضير

في وعاء أخلطي الفرينة ، الملح و الزبدة الذائبة .حكي جيدا بين يديك. بللي بالماء و ماء الزهر و الملون الغذائي.
أعجني الكل جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و متماسكة . اتركيها ترتاح 20 الى 30 دقيقة.
حضري الحشو ثم كوني كريات حجمها حجم الجوزة .
أبسطي العجينة ثم مرريها في آلة العجينة في الرقم 4 ثم الرقم 5 (سمك 2 ملم) قطعي العجينة إلى دوائر.
ضعي كري من الحشو في وسط كل دائرة ثم ارفعي حواف العجينة و قومي بوضع طيات متتالية.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تجف ثم اطهيها في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
عند خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل ثم زينيها و ذلك بتشكيل أوراق و ورود بعجينة اللوز (أنظر الصورة).



Sim

Asmahane

Ingrédients

Pâte :

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste d'1 citron
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le gras fondu. Frottez entre les mains. Ajoutez l'eau progressivement jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer.
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau (2mm d'épaisseur).
Saupoudrez le plan de travail de farine.
Découpez 4 ronds, puis disposez-les en les faisant chevaucher.
Disposez un cordon de farce au milieu.
Pliez en deux. Bien appuyer.
Enroulez en spirale. Collez le bout avec du blanc d'œufs.
Dressez les roses sur un plateau fariné et faites cuire à four moyen pendant 10 à 15 mn environ.
A la sortie du four, trempez-les dans du miel et saupoudrez de pistaches concassées.
Remarque : vous pouvez réaliser des roses de couleur en colorant la pâte, ou en aspergeant avec un vaporisateur.

الوريدات

المقادير

العجينة:

– 4كيلات فرينة (سيم)
– 1كيلة مارغرين
– 1كيلة ماء + ماء الزهر
– 1قرصة ملح

الحشو:

– 3كيلات لوز مرحي
– 1كيلة سكر رطب
– قشور حبة ليمون
– ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء أخلطي الفرينة ، الملح و المارغرين الذائبة .
حكي جيدا بين يديك ضفي الماء تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة أتركيها ترتاح.
حضري الحشو بالمقادير المذكورة أعلاه.
أبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 ملم . رشي طاولة عمل بالفرينة و قطعي 4 دوائر و ضعيها الواحدة تلوى الأخرى.
ضعي حربوش صغير في الوسط ثم اطوي على اثنين و اضغطي و لفي حلزونيا ثم ألصقي الطرف ببياض البيض.
ضعي الوريدات في صينية مرشوشة بالفرينة و اغطسيها في العسل ثم ذرذري عليها الفستق المكسر.
ملاحظة :يمكنك انجاز هذه الوريدات بعجينة ملونة أو برش العجينة بواسطة مرش.







Asmahane

Ingrédients

- 1 bol d'amandes finement moulues
- 1 bol de sucre glace
- Blancs d'œufs selon la consistance
- Vanille
- Colorant alimentaire (selon le fruit à réaliser)

Préparation

Mélangez les amandes, le sucre et la vanille et frottez bien entre les mains.
Mouillez avec les blancs d'œufs.
Ajoutez le colorant puis façonnez des fruits de forme différente.

Remarque : fourrez l'intérieur des fruits avec un morceau de madeleine trempé dans de la confiture ou des fruits secs.
Pour les figues noires, utilisez un colorant violet (voir photo).

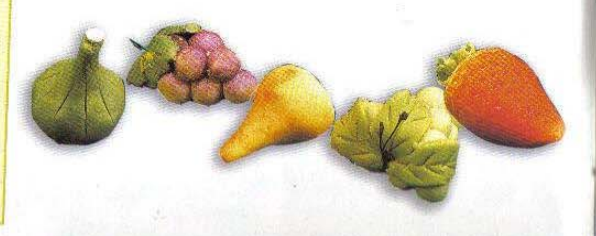
عجينة اللوز

المقادير

- 1 إناء لوز مرحي رقيق
- 1 إناء و نصف سكر ناعم
- بياض البيض حسب الحاجة
- فانيليا
- ملون غذائي (حسب الفاكهة المراد تحضيرها)

كيفية التحضير

أخلطي اللوز ، السكر و الفانيليا و حكي جيدا بين يديك .
بللي ببياض البيض ، ضفي الملون الغذائي و شكلي فواكه مختلفة.
ملاحظة : أحشي الفواكه بقطعة من المادلين المبللة بالمربى أو الفواكه الجافة . بالنسبة للباكور الأسود استعملي الملون الغذائي البنفسجي (أنظر الصورة).





Ingrédients

Pâte d'amandes :
- 2 mesures d'amandes finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- Blancs d'œufs (selon la consistance)

Farce :
- 2 mesures de pistaches moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 verre d'eau
- Anbar : 2 à 3 gouttes

Garniture :
- Pistaches
- Sucre glace

Préparation

Mélangez les amandes et le sucre glace.
Mouillez avec les blancs d'œufs.
Pétrissez bien le tout et laissez reposer un moment.
Entre-temps, préparez un sirop épais avec l'eau et le sucre.
Mouillez les pistaches. Ajoutez l'Anbar, de façon à obtenir une pâte ferme.
Etalez la pâte d'amandes. Introduire un petit rouleau de farce de pistache.
Enroulez et confectionnez des anneaux.
Piquez de pistaches entières.
Enrobez de sucre glace et enfournez 5 mn à four doux.

كعك العنبر

المقادير

عجينة اللوز:
– 2 كيلات لوز مرحي رقيق
– 1 كيلة سكر ناعم
– بياض البيض (حسب الحاجة)

الحشو:
– 2 كيلات فستق مرحي
– 1 كيلة سكر مسحوق
– 1/2 كأس ماء
– عنبر : 2 إلى 3 قطرات

التزيين:
– فستق
– سكر ناعم

كيفية التحضير

أخلطي اللوز و السكر الناعم . بللي ببياض البيض ثم اعجني جيدا
و اتركي الخليط يرتاح قليلا .
في حين حضري شاربات خاثرة بالماء و السكر .بللي الفستق
ضفي العنبر تتحصلي على عجينة متماسكة .
أبسطي عجينة اللوز و ضعي حربوش من الحشو
لفي العجينة و شكلي أسورة ، ثبتي حبات من الفستق .
رشي الحلوى بالسكر الناعم و اطهيها في الفرن لمدة 5 دقائق .



Makrout moulés



Asmahane

Ingrédients

- 3 mesures de semoule moyenne
- 1 mesure de gras (smen+beurre)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 2 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre non pleine
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mettre la semoule et la pincée de sel. Arrosez de gras fondu.
Frottez entre les mains pour bien faire pénétrer le gras. Mouillez peu à peu en travaillant pour obtenir une pâte homogène.
Laissez reposer quelques instants.
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Confectionnez des boules de pâte.
Introduisez des boules de farce.
Refermez puis foncez des moules avec et pincez le pourtour à l'aide d'une pince à gâteau.
Décorez au milieu d'un bonbon argenté.
Enfournez à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
Enrobez de miel.
Remarque : Vous pouvez colorer la pâte, comme vous pouvez également réaliser des feuilles.

مقروط المول

المقادير

– 3 كيلات دقيق متوسط
– 1كيلة (سمن + زبدة)
– ماء + ماء الزهر
– 1قرصة ملح

الحشو:

– 2 كيلات لوز
– 1 كيلة غير مملوءة سكر
– ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء ضعي الدقيق و قرصة الملح .رشي بالسمن الذائب .
حكي جيدا بين يديك لإدخال السمن في الدقيق .
بللي شيئا فشيئا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة .
شكلي كريات من العجينة .ضعي بداخلها قليلا من الحشو .
أغلقي ثم ضعي كريات العجينة في قوالب ثم نقشي الحواف بالنقاش.
زيني وسط الحلوى بعقاش فضي و ضعي الحلوى في فرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.اغطسيها في العسل.
ملاحظة :يمكنك تلوين العجينة كما يمكنك انجاز وريقات.





Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :
- 3 mesures d'amandes moulues .
- 1 mesure de sucre cri stallisé (moins 2 doigts)
- Œufs
- Zeste d'1 citron

Préparation

Préparez la pâte :
mélangez la farine, le beurre fondu et le sel puis mouillez d'eau et d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte . Laissez reposer .
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus .
Etendre la pâte en couches assez fines et confectionnez des cercles .
Disposez au milieu de chacun de ces cercles une boule de farce et ramassez les bords en pinçant .
Faites cuire au four moyen pendant 15 mn .
A la sortie du four, arrosez les gâteaux de miel .

الرزيمات (البورصات)

المقادير

العجينة:

– 3 كيلات فرينة (سيم)
– 1/2 كيلة مارغرين
– 1 كيلة ماء + ماء الزهر
– 1 قرصة ملح

الحشو:

– 3 كيلات لوز مرحي
– 1 كيلة غير مملوءة سكر مسحوق
– بيض
– قشور حبة ليمون

كيفية التحضير

حضري العجينة :أخلطي الفرينة ،الزبدة الذائبة و الملح . بللي بالماء و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة ، اتركيها ترتاح.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة.
أبسطي العجينة إلى طبقات رقيقة ثم قطعي دوائر .
ضعي في وسط كل دائرة كرية من الحشو ثم ارفعي حواف العجينة نحو الأعلى و شديها جيدا .
ضعي الحلوى في الفرن لمدة 15 دقيقة ، و عند خروجها من الفرن أغطسيها في العسل.



Les champignons



Ingrédients

Pâte :
- 500 g de farine (SIM)
- 250 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'œufs
- 1 pincée de sel
- Vanille

Farce :
- 200 g de farine
- 200 g d'amandes non émondées
- 5 œufs
- 200 g de beurre
- 1 C. à café de levure

Crème au beurre :
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre + eau (sirop)
- 3 jaunes d'œufs + 1 œuf entier
- 1 C. à soupe de cacao
- 1 C. à café de café soluble

Préparation

Pâte : Mélangez la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et le beurre fondu.
Ramassez avec un peu d'eau. Laissez reposer pendant 15 à 20 mn. .
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Etalez la pâte. Foncez des moules à madeleine petits mais profonds.
Versez 1 à 2 C. à soupe de farce (3/4).
Faites cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn.
Préparez la crème : travaillez le beurre en pommade.
Ajoutez l'œuf et les jaunes d'œufs, le cacao, le café soluble et le sirop refroidi .
Procédez à la finition du gâteau : faire une cavité en prélevant un « bouchon » de pâte. Remplir cette cavité de crème au beurre à l'aide d'une poche à douille. Remettre le « bouchon » de pâte et saupoudrez de sucre glace .

الفقاع (الفطريات)

المقادير

العجينة:
- 500غ فرينة (سيم)
- 250غ زبدة طرية
- 125غ سكر مسحوق
- 2صفار بيض
- فانيليا

الحشو:
- 200غ فرينة
- 200غ لوز غير مقشر
- 5بيضات
- 200غ زبدة
- 1ملعقة صغيرة خميرة كيميائية

كريمة الزبدة:
- 250غ زبدة
- 250غ سكر + ماء(شاربات)
- 3صفار بيض + بيضة كاملة
- 1ملعقة كبيرة كاكاو
- 1ملعقة صغيرة قهوة مركزة

كيفية التحضير

العجينة:
أخلطي الفرينة ، السكر ، صفار البيض و الزبدة الذائبة .إجمعي الكل بقليل من الماء . اتركيها ترتاح مدة 15 إلى 20 دقيقة.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
أبسطي العجينة و ضعيها في قوالب خاصة بالمادلين.
أسكبي ملعقة أو ملعقتين كبيرتين من الحشو3/4 و ضعيها في الفرن مدة 15 إلى 20 دقيقة.
حضري الكريمة :أخلطي جيدا الزبدة كالمرهم ، ضفي البيضة و الصفار، الكاكاو ، القهوة المركزة و الشاربات الباردة.
تزيين الحلوى :ضعي حفرة على سطح الحلوى و هذا بنزع غلاف من العجينة ، املئي الحفرة بالكريمة بواسطة لابوش آدوي ثم ضعي الغلاف في مكانه .
ذرذري السكر الناعم.



Ingrédients

- 300 gr d'amandes finement moulues
- 100 gr de sucre glace
- Zeste d'1 citron
- 2 œufs

Garniture :

- Pistaches grossièrement concassées
- Sucre glace

Préparation

Dans une terrine, mélangez la poudre d'amandes, le zeste, le sucre glace et les œufs.
Pétrissez bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Façonnez des boudins de 2,5 cm de diamètre et 2,5 cm de longueur.
Pincez le pourtour avec une pince à pâtisserie.
Faites une cavité au milieu puis introduire les pistaches avec le pouce.
Les rouler dans du sucre glace et faire sécher au four pendant 5 mn (voir photo).

حلوى محشية

المقادير

- 300غ لوز مرحي رقيق
- 100غ سكر ناعم
- قشور حبة ليمون
- 2بيضات

التزيين:

- فستق مرحي خشن
- سكر ناعم

كيفية التحضير

في إناء أخلطي غبرة اللوز ، قشور الليمون ، السكر الناعم و البيض
أعجني جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء.
شكلي حرابيش قطرها 2.5 سم و عرضها 2.5 سم.
زخرفي الحواف بواسطة النقاش ثم ضعي حفرة صغيرة في الوسط و ادخلي حبات الفستق بواسطة الأصبع.
رمدي الحلوى في السكر الناعم و ادخليها في الفرن لتجف مدة 5 دقائق (أنظر الصورة).









Asmahane

Ingrédients

- 2 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre semoule
- 1 tasse de beurre frais
- Eau de fleurs d'oranger + 1/2 verre à eau
- Colorants alimentaires vert et rouge

Préparation

Dans une casserole, mettre l'eau, l'eau de fleurs d'oranger et le sucre semoule.
Faites cuire à feu doux :
lorsque le sirop commence à s'épaissir, versez en pluie les amandes, tout en remuant avec une cuillère en bois.
Retirez du feu, dès que le mélange se détache du fond de la casserole.
Ajoutez le beurre et mélangez.
Partagez la pâte en trois parties. Colorez l'une en vert, l'autre en rose et la dernière nature.
Formez des losanges et des boules selon votre choix (voir photo).

هريسة

المقادير

- 2كيلات لوز
- اكيلة سكر مسحوق
- اكأس زبدة
- ماء الزهر + 1/2 كأس ماء
- ملون غذائي أخضر و أحمر

كيفية التحضير

في قدر ،ضعي الماء ، ماء الزهر و السكر المسحوق ضعي الكل على نار هادئة و عندما تصبح الشاريات متثاقلة ضفي اللوز مع التحريك بملعقة خشبية . عندما ينفصل الخليط بسهولة عن أطراف القدر انزعيه من فوع النار ثم ضفي الزبدة و أخلطي جيدا . قسمي العجينة إلى 3 أقسام : لوني العجينة الأولى بالملون الغذائي الأخضر الثانية بالملون الغذائي الأحمر و الثالثة اتركيها طبيعية (بيضاء) شكلي معينات و كريات حسب الذوق (أنظر الصورة) .





Asmahane

Ingrédients

- 1 verre de beurre
- 1/2 verre de sucre glace
- 150 gr de pistaches
- Farine à volonté (SIM)

Préparation

Travaillez le beurre et le sucre en pommade. Ajoutez progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Ajoutez 75 gr de pistaches concassées. Mélangez bien. Confectionnez des boudins. Découpez des tronçons de 6 à 7 cm de long et 1,5 cm de diamètre. Saupoudrez des pistaches restantes. Faites cuire à four doux pendant 7 à 10 mn. (voir photo).

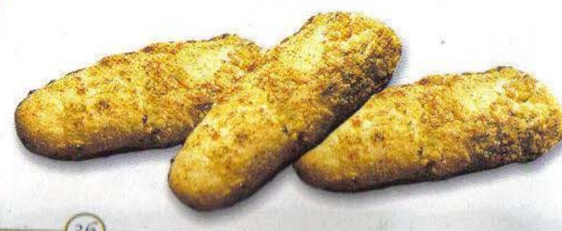
عصيات بالفستق

كيفية التحضير

أخلطي الزبدة و السكر حتى يصبح الخليط كالمرهم. ضفي تدريجيا الفرينة حتى تتحصلي على عجينة متماسكة. ضفي75 غ من الفستق المكسر و أخلطي جيدا. شكلي حرابيش ثم قطعيها إلى عصيات صغيرة طولها 6 إلى 7 سم و سمكها 1.5 سم. درزري عليها الفستق المتبقي و ضعيها في فرن هادئ مدة 7 إلى 10 دقائق (أنظر الصورة).

المقادير

- 1كأس زبدة
- 1/2 كأس سكر ناعم.
- 150غ فستق
- فرينة (سيم)





Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (smen + margarine)
- 1 pincée de levure chimique
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :
- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 pincée de cannelle
- Eau de fleurs d'oranger
- 1 mesure (pas pleine) de sucre cristallisé

Glaçage :
- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus d'1 citron
- Sucre glace (selon la consistance)
- Eau de fleurs d'oranger (selon le besoin)

Préparation

Pâte :

Travaillez la farine et le gras. Ajoutez la levure et la pincée de sel, puis mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger. Malaxez bien jusqu'à obtention d'une pâte lisse et malléable. Entre-temps, préparez la farce en mélangeant les ingrédients indiqués ci-dessus.

Etendre la pâte au rouleau (2 mm d'épaisseur) et découpez des cercles. Déposez la farce sur chaque cercle, en forme de T. Ramenez les bords de la pâte vers le centre de manière à avoir 3 cornes, pour former un trèfle. Fermez les extrémités de la pâte, à l'aide du pouce et de l'index.

Retournez le gâteau sur l'autre face, courbez légèrement les cornes, les disposer sur une plaque farinée et faire cuire au four préchauffé pendant environ 20 mn. Glacez les gâteaux et procédez à la décoration à votre goût (voir photo).

العرايش

المقادير

العجينة:
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة (سمن + مارغرين)
- 1 قرصة خميرة كيميائية
- ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:
- 2 كيلات لوز مرحي
- 1 قرصة قرفة
- ماء الزهر
- 1 كيلة غير مملوءة سكر مسحوق

الطلاء:
- 2 إلى 3 بياض بيض
- عصير حبة ليمون
- سكر ناعم (حسب الحاجة)
- ماء الزهر

كيفية التحضير

العجينة:

أخلطي الفرينة مع السمن و المارغرين ، ضفي الخميرة الكيميائية و الملح ثم بللي بالماء و ماء الزهر.

أخلطي جيدا حتى تتحصلي على عجينة ملساء و سهلة الاستعمال في حين حضري الحشومع خلط كل المقادير المذكورة أعلاه.

أبسطي العجينة بالحلال بسمك 2 ملم و قطعي دوائر ، ضعي في وسط كل دائرة قليلا من الحشو على شكل T ارفعي أطراف العجينة نحو الوسط لتتحصلي على 3 قرون ثم أغلقي حواف العجينة بواسطة السبابة و الإبهام.

اقلبي الحلوى ثم أديري القرون بلطف ، ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و اتركيها تطهى في الفرن لمدة 20 دقيقة. اطلي الحلوى و زيني حسب ذوقك (أنظر الصورة) .





Halwat Sultan



Asmahane

Ingrédients

Pâte :

- 2 mesures 1/2 de farine (SIM)
- 1/2 mesure de gras (smen+ margarine)
- 1 pincée de sel
- Eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 1/2 mesure d'amandes moulues
- 1/2 mesure de pistaches moulues
- 1/2 mesure de noix moulues
- 1/2 mesure de noisettes
- 1 mesure 1/2 de sucre cristallisé
- Zeste d'1 citron
- Vanille
- Œufs (selon la consistance)

Préparation

Incorporez le gras à la farine et bien frotter le tout. Ajoutez le sel puis mouillez avec le mélange eau+ eau de fleurs d'oranger, afin d'obtenir une pâte lisse et molle. Laissez reposer pendant 15 mn.

Préparez la farce en mélangeant chaque fruit sec à part avec la quantité de sucre divisée par 4. (Parfum au choix).

Mouillez avec des œufs et confectionnez des petites boules. Etalez la pâte. Découpez des cercles. Foncez des moules. Découpez des bandelettes et incisez chacune d'elles en deux. Joindre les deux bandes puis disposez une boule de farce dans chaque partie.

Disposez les gâteaux sur une plaque farinée et faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.

حلوة السلطان

المقادير

العجينة :

- 2 كيلات و نصف فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة (سمن + مارغرين)
- 1 قرصة ملح
- ماء + ماء الزهر

الحشو:

- 1/2 كيلة لوز مرحي
- 1/2 كيلة فستق مرحي
- 1/2 كيلة جوز مرحي
- 1/2 كيلة بندق مرحي
- 1/2 كيلة و نصف سكر مسحوق
- قشور حبة ليمون
- فانيليا
- بيض (حسب الحاجة)

كيفية التحضير

أخلطي جيدا الفرينة مع السمن و المارغرين .ضفي الملح ثم بللي بالماء + ماء الزهر لتتحصلي على عجينة ملساء و طرية اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة.

حضري الحشو بخلط كل نوع من الفواكه الجافة على حدا مع كمية السكر المقسمة إلى 4 (النكهات حسب اختيارك). بللي بالبيض و شكلي كريات صغيرة.

أبسطي العجينة ثم قطعي دوائر و افرشيها في القوالب. شكلي أشرطة بالعجينة ثم قطعي كل شريط على اثنين . صلي الشريطين ثم ضعي كرية من الحشو في كل قطعة ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة داخل الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.





Asmahane

Ingrédients

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 3 jaunes d'œufs et 1 œuf entier (pour ramasser)
- Zeste d'1 citron
- 1 poignée d'amandes concassées
- 1 noisette de beurre

Préparation

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre le zeste et le beurre. Mélangez le tout. Ajoutez les œufs et malaxez du bout des doigts jusqu'à obtention d'un mélange malléable. Faire des boules de la grosseur d'une noix, les tremper dans le blanc d'œuf, les enrober ensuite d'amandes concassées. Disposez au milieu une cerise confite ou une amande. Disposez dans des caissettes, puis faites cuire pendant 10 mn, à four préchauffé. Décoration : (voir photo).

مشوك

المقادير

- 3كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر مسحوق
- 3صفار بيض + بيضة كاملة
- قشور حبة ليمون
- 1حفنة لوز مكسر
- قطعة صغيرة من الزبدة

كيفية التحضير

في إناء ، ضعي اللوز ، السكر ، قشور الليمون و الزبدة . أخلطي جيدا ثم ضفي البيض و أخلطي بأطراف الأصابع حتى تتحصلي على خليط مرن . شكلي كريات بحجم الجوزة أغطسيها في بياض البيض ثم رمديها في اللوز المكسر . ضعي في وسط كل كرية نصف حبة كرز مجفف أو حبة لوز . ضعي الحلوى داخل حاويات و ادخليها في الفرن لمدة 10 دقائق . التزيين (أنظر الصورة) .



Scandraniettes



Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de mélange beurre + smen
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :
- 2 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure non pleine de sucre
- Zeste d'1 citron
- Eau de fleurs d'oranger
- Miel
- Colorant alimentaire

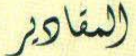
Préparation

Dans une terrine, mettre la farine, le beurre fondu et la pincée de sel. Bien mélanger le tout. Mouillez peu à peu avec l'eau. Travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit ferme. La partager en 3 parties : une partie nature et colorer une verte et l'autre rose. Laissez reposer pendant 15 à 20 mn. Etalez la pâte à 1 mm d'épaisseur, 10 cm de longueur et 5 cm de largeur. Disposez un rouleau de farce. Enroulez la pâte. Découpez en losanges (ne pas les séparer pour ne pas qu'ils brûlent pendant la cuisson). Faites cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn. A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel. Remarque : vous pouvez également faire ces gâteaux à l'aide d'un canevas, réalisé en entrecroisant la pâte découpée en bandes.

سكندرانيات

المقادير

العجينة:
- 4كيلات فرينة (سيم)
- 1كيلة (زبدة + سمن)
- 1كيلة ماء + ماء الزهر
- 1قرصة ملح



الحشو:
- 2كيلات لوز مرحي
- 1كيلة غير مملوءة سكر
- قشور حبة ليمون
- ماء الزهر
- عسل
- ملون غذائي

كيفية التحضير

في وعاء ضعي الفرينة ، الزبدة الذائبة و قرصة الملح . أخلطي جيدا. بللي تدريجيا بالماء و أخلطي العجينة حتى تصبح متماسكة قسميها إلى 3 أقسام : العجينة الأولى اتركيها بيضاء العجينة الثانية لونيها بالملون الغذائي الأخضر و العجينة الثالثة فلونيها بالوردي .اتركيها ترتاح مدة 15 إلى 20 دقيقة. ابسطي العجينة بالحلال بحيث يكون سمكها 1 ملم و عرضها 5 سم و طولها 10 سم. ضعي حربوش من الحشو ثم لفي عليه العجينة
و قطعي معينات (لا تفرقي المعينات كي لا تنحرق) و ضعيها في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة و عند خروجها من الفرن اغطسيها في العسل.
ملاحظة : يمكنك تحضير هذه الحلوى بواسطة مشبك و هذا بتقطيع العجينة إلى أشرطة و تشبيكها.





Asmahane

Ingrédients

- 500 gr de noix de coco
- 450 gr de sucre
- 50 gr de farine (SIM)
- 50 gr de beurre fondu
- 5 jaunes d'œufs

Glaçage :

- 2 à 3 blancs d'œufs
- Jus de citron
- Sucre glace (selon la consistance)
- Eau de fleurs d'oranger

Préparation

Dans une terrine, mélangez la noix de coco le sucre et la farine.
Ajoutez les jaunes d'œufs et le beurre fondu puis malaxez le tout.
En cas de nécessité, ajoutez un œuf entier jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
Confectionnez des cônes et faites cuire à four doux pendant 10 à 15 mn.
Glacez les gâteaux et formez des spirales sur les cônes, à l'aide d'une poche à douille (voir photo).

الصخور

المقادير

– 500غ جوز الهند
– 450غ سكر
– 50غ فرينة (سيم)
– 50غ زبدة ذائبة
– 5 صفار بيض

الطلاء:

– 2 إلى 3 بياض بيض
– عصير الليمون
– سكر ناعم (حسب الحاجة)
– ماء الزهر

كيفية التحضير

في وعاء ، أخلطي جوز الهند ، السكر و الفرينة .ضفي صفار البيض و الزبدة الذائبة ثم أخلطي الكل (عند الحاجة ضفي بيضة كاملة) حتى تتحصلي على عجينة متماسكة.
شكلي مخروطات و ضعيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 15 دقيقة.
اطلي الحلوى و بواسطة كيس ذو فتحة مسننة (لابوش آدوي) زيني الحلوى بأشكال حلزونية (أنظر الصورة).



Asmahane

Ingrédients

Pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- mesure de gras
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de citron
- Œufs (selon la consistance)

Préparation

Dans une terrine, mélangez la farine, le sel et le gras fondu.
Mouillez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laisser reposer pendant 30 mn. Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Abaissez la pâte. Passez à la machine N° 5 et 6 (2 mm d'épaisseur environ).
Découpez des carrés de 5 à 6 cm de coté.
Incisez les 4 coins (2,5 de longueur). Placez une boule de farce au milieu.
Rabattre les 4 coins. Piquez une amande au centre.
Disposez les gâteaux sur une tôle farinée.
Enfournez à four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel dilué avec de l'eau de fleurs d'oranger.

القروفلة

المقادير

العجينة:

- 3كيلات فرينة (سيم)
- 1/2 كيلة مارغرين
- 1كيلة ماء + ماء الزهر

الحشو:

- 3كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر مسحوق
- قشور ليمون
- بيض (حسب الحاجة)

كيفية التحضير

في إناء ، أخلطي الفرينة : الملح و المارغرين الذائبة . بللي بالماء و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة متماسكة .أتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
أبسطي العجينة ، مرريها في آلة العجينة في الرقم 5 ثم الرقم ، 6
قطعي مربعات ضلعها 5 أو 6 سم ثم ضعي فتحات طولها 2.5 سم في الزوايا الأربعة.
ضعي كرية من الحشو في الوسط و ارفعي الزوايا الأربعة حول الحشو و ثبتي حبة لوز في وسط الحلوى.
ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة و ضعيها في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
عند خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل + ماء الزهر.



Boules de graines de sésame



Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras
- 1 pincée de sel
- 1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Farce :
- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre fin
- Zeste de citron
- Œufs

Garniture :
- Amandes non émondées
- Graines de sésame

Préparation

Farce :
Mélangez les amandes, le sucre et le zeste de citron. Ramassez avec les œufs. Confectionnez des boules de la grosseur d'une noix.
Préparez la pâte : mélangez la farine, le gras fondu et le sel. Mouillez.
Abaissez la pâte (3mm d'épaisseur).
Découpez des rondelles de 2,5 cm de diamètre.
Trempez les boules de farce das du blanc d'œuf puis dans les graines de sésame.
Disposez au sommet de chaque boule une rondelle de pâte.
Piquez avec une amande et faites cuire à four moyen pendant 15 mn environ.

كويرات الجلجلان

المقادير

العجينة:
- 4كيلات فرينة (سيم)
- 1كيلة مارغرين
- 1قرصة ملح
- 1كيلة ماء الزهر

الحشو:
- 3كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر رطب
- قشور ليمون
- بيض

التزيين:
- لوز غير مقشر
- جلجلان

كيفية التحضير

الحشو :
أخلطي اللوز ، السكر و قشور الليمون . إجمعي بالبيض وشكلي كريات حجمها حجم الجوزة.
حضري العجينة:
أخلطي الفرينة ، المارغرين الذائبة و الملح .بللي بماء الزهر.
أبسطي العجينة بسمك 3 ملم و قطعي دوائر قطرها 2.5 سم.
أغطسي كريات الحشو في بياض البيض ثم الجلجلان.
ضعي في قمة كل كرية دائرة من العجينة ثبتي حبة لوز و ضعي الحلوى في الفرن لمدة 15 دقيقة.



Bouchées tricolores



Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (smen + margarine)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel.

Farce :
- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Vanille
- Jaunes d'œufs
- Colorants alimentaires (3 couleurs)

Sirop :
- 1 litre d'eau
- 450 g de sucre cristallisé

Préparation

Pâte :
Préparez la pâte en mélangeant la farine tamisée le sel et le gras fondu puis ramassez avec l'eau et l'eau de fleurs d'oranger. Laissez reposez pendant 30 mn.

Farce :
Mélangez les amandes, le sucre et la vanille, puis mouillez avec les jaunes d'œufs. Divisez la pâte en trois parties. Colorez l'une en vert, l'autre en rose et la dernière en jaune. Formez des petites boules. Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (3 mm d'épaisseur). Coupez des petits ronds de 2,5 cm de diamètre. Disposez les trois boules colorées sur le rond de la pâte et joindre les 3 parties au milieu. Piquez une amande pour décorer. Faites cuire au four moyen pendant 10 à 15 mn. Après cuisson, les tremper dans le sirop.
Remarque : vous pouvez utilisez 3 fruits secs (amandes moules, pistaches et noisettes), au lieu des colorants.

اللقيمات

المقادير

العجينة:
- 3كيلات فرينة(سيم)
- 1كيلة (سمن+مارغرين)
- ماء + ماء الزهر
- 1قرصة ملح

الحشو:
- 3كيلات لوز مرحي
- 1كيلة سكر مسحوق
- فانيليا
- صفار البيض
- ملون غذائي (3 ألوان)

الشاربات:
- 1 لتر ماء
- 450غ سكر مسحوق

كيفية التحضير

العجينة:
حضري العجينة بخلط الفرينة المغربلة ، الملح و المادة الدهنية الذائبة ثم إجمعي الكل بالماء و ماء الزهر . اتركي العجينة ترتاح مدة 30 دقيقة.

الحشو:
أخلطي اللوز ، السكر و الفانيليا ثم بللي بصفار البيض . قسمي العجينة إلى ثلاثة أقسام
لوني العجينة الأولى بالأخضر و الثانية بالوردي و الأخيرة باللون الأصفر. شكلي كريات صغيرة . أبسطي العجينة بالحلال بسمك 3 ملم قطعي دوائر صغيرة قطرها 2.5 سم . ضعي الكريات الملونة على الدائرة ثم ارفعي أطراف العجينة نحو الوسط . زيني وسط الحلوى بحبة لوز. ضعي الحلوى في فرن متوسط لمدة 10 إلى 15 دقيقة . بعد الطهي اغطسيها في الشاربات .
ملاحظة :يمكنك استعمال 3 أنواع من الفواكه الجافة(لوز مرحي ،فستق بندق) عوض الملون الغذائي .





Asmahane

Ingrédients

- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (smen+beurre)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Zeste d'1 citron
- 1 œuf entier + 1 jaune
- Miel

Préparation

Mélanger la farine, le gras et le sel.
Ajouter l'eau et l'eau de fleurs d'oranger.
Ramasser jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
Laisser reposer 20 mn.
Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Etaler la pâte, découper des carrés de 7 cm de coté.
Déposer une boule de farce au milieu de chaque carré, faire une incision sur chaque coin, enrouler ces derniers, puis piquer avec une perle alimentaire argentée (voir photo).

المربعات المزخرفة

المقادير

– 4 كيلات فرينة (سيم)
– 1 كيلة (سمن + زبدة)
– ماء + ماء الزهر
– قرصة ملح

الحشو:

– 3 كيلات لوز مرحي .
– 1 كيلة سكر مسحوق
– قشور حبة ليمون
– 1 بيضة كاملة + صفار بيضة
– عسل

كيفية التحضير

أخلطي الفرينة ، السمن + الزبدة و الملح . ضفي الماء و ماء الزهر .
إجمعي الكل حتى تتحصلي على عجينة ملساء .
أتركيها ترتاح 20 دقيقة.
حضري الحشو بخلط كل المقادير المذكورة أعلاه
أبسطي العجينة و قطعي مربعات ضلعها 7 سم.
ضعي كرية من الحشو في وسط كل مربع ، و قومي بوضع فتحات على كل زاوية (ركن) و لفي العجينة . ضعي في وسط كل زاوية العقاش الذهبي (انظر الصورة).





Ingrédients

Pâte :
- 4 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (smen ou margarine)
- 1 blanc d'œuf
- 1 mesure d'eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :
- 2 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Zeste d'1 citron
- Œufs
- Miel

Préparation

Mélangez la farine, la pincée de sel et le gras fondu. Frottez entre les mains. Ajoutez le blanc d'œuf et mouillez avec l'eau + eau de fleurs d'oranger, jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Laissez reposer 30 mn.
Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus.
Etalez la pâte sur un plan fariné.
Découpez des carrés de 6 cm de coté.
Badigeonnez de smen ou de margarine.
Superposez 4 carrés l'un sur l'autre.
Déposez au milieu une petite boule de farce et refermez les 4 cotés en les faisant se chevaucher.
Faites cuire au four préchauffé pendant 15 à 20 mn.
A la sortie du four, trempez dans du miel (voir photo).

الأهرام المورقة

المقادير

العجينة:
- 4كيلات فرينة (سيم)
- 1كيلة (سمن أو مارغرين)
- 1بياض بيض
- 1كيلة ماء + ماء الزهر
- 1قرصة ملح

الحشو:
- 2 كيلات لوز
- 1/2 1كيلة سكر مسحوق
- قشور حبة ليمون
- بيض
- عسل

كيفية التحضير

أخلطي الفرينة ،الملح و المارغرين الذائبة .حكي بين يديك ضفي بياض البيض و بللي بالماء و ماء الزهر حتى تتحصلي على عجينة متماسكة . اتركيها ترتاح مدة 30 دقيقة.
حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه.
أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة .
قطعي مربعات ضلعها 6 سم ثم ادهنيها بالسمن أو المارغرين
ضعي 4 مربعات فوق بعضها و ضعي في الوسط كرية من الحشو ثم أغلقي الجوانب ال 4
ضعي الحلوى في الفرن لمدة 15 إلى 20 دقيقة.
عند خروج الحلوى من الفرن اغطسيها في العسل (أنظر الصورة)





Asmahane

Ingrédients

Pâte :
- 2 douzaines de dioul

Farce :
- 500 gr d'amandes concasseés
- 500 gr de noisettes concasseés
- 100 gr de sucre glace
- 100 gr de beurre

Sirop :
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'eau

Préparation

Grillez légèrement les fruits secs et concassez-les grossièrement.
Dans une terrine, mélangez les fruits secs et le sucre, puis arrosez-les de beurre fondu.
Pliez les feuilles de dioul en 4 découpez des carrés de 7 cm de coté.
Déposez la valeur d'1 C.à café de farce.
Rassemblez les 4 coins et disposez dans des moules spéciaux, disponibles dans le commerce.
Piquez une noisette au milieu.
A la sortie du four, arrosez les gâteaux de sirop (voir photo).

اللبنانية

المقادير

العجينة:
– 2كيسين ديول

الحشو:
– 500غ لوز مكسر
– 500غ بندق مكسر
– 100غ سكر ناعم
– 100غ زبدة

الشاربات:
– 1 كأس سكر
– 1 كأس ماء

كيفية التحضير

حمصي الفواكه الجافة ثم كسريها .
في وعاء أخلطي الفواكه الجافة و السكر ، رشيهم بالزبدة الذائبة.
اطوي أوراق الديول الى 4 قصي مربعات بحيث يكون ضلعها 7 سم .ضعي مقدار ملعقة صغيرة من الحشو و اجمعي الزوايا الأربعة ثم ضعي الحلوى في قوالب خاصة تباع في الأسواق.
ضعي حبة بندق في الوسط و عند خروج الحلوى من الفرن اسقيها بالشاربات (أنظر الصورة).





Ingrédients

Pâte :
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de gras (moins 2 doigts)
- Eau + eau de fleurs d'oranger
- 1 pincée de sel

Farce :
- 3 mesures d'amandes
- 1 mesure de sucre
- Eau de fleurs d'oranger

Décoration :
- Amandes entières
- Amandes effilées
- Pistaches
- Miel

Préparation

Mélangez la farine, le sel et le gras. Bien frotter entre les mains. Ramassez la pâte avec la mesure d'eau puis laissez reposer 15 mn. Préparez la farce en mélangeant les ingrédients cités ci-dessus. Etalez finement la pâte en un rectangle. Déposez une couche de farce, puis roulez en boudin. Découpez des rondelles de 2,5 cm de largeur. Relevez la pièce et piquez une amande pour décorer. Faites cuire à four moyen pendant 15 à 20 mn. A la sortie du four, trempez les gâteaux dans du miel.

Remarque :

Vous pouvez faire adhérer sur les côtés des pistaches concassées ou des amandes effilées. Vous pouvez également utiliser un colorant alimentaire pour colorer la pâte (voir photo).

المقعدة

المقادير

العجينة:
- 3 كيلات فرينة (سيم)
- 1 كيلة غير مملوءة مارغرين
- ماء + ماء الزهر
- 1 قرصة ملح

الحشو:
- 3 كيلات لوز
- 1 كيلة سكر
- ماء الزهر

للتزيين:
- حبات لوز
- لوز منسل
- فستق
- عسل

كيفية التحضير

أخلطي الفرينة ، الملح و المارغرين .حكي جيدا بين يديك. إجمعي العجينة بالماء و ماء الزهر ثم اتركيها ترتاح مدة 15 دقيقة. حضري الحشو بخلط المقادير المذكورة أعلاه. أبسطي العجينة على شكل مستطيل رقيق .ضعي طبقة من الحشو ثم لفي العجينة لتتحصلي على حربوش. قطعي الحربوش إلى دوائر عرضها 2.5 سم ثم ثبتي حبة اللوز على كل دائرة. ضعي الحلوى في فرن متوسط لمدة 15 إلى 20 دقيقة و عند خروجه من الفرن اغطسيها في العسل.

ملاحظة : يمكنك تزيين جوانب الحلوى بالفستق المكسر أو اللوز المنسل ، كما يمكنك استعمال الملون الغذائي لتلوين العجينة (أنظر الصورة) .





Dédicace

Asmahane

Je dédie ce livre à

toutes les femmes algériennes.
Au père de mes enfants, à mes filles Oui-ème
et Kaouther pour leur support affectif indéniable
à ma petite fille Asma et mon petit fils Faouzi
ainsi qu'à mes parents.
Je remercie mon personnel, mes stagiaires pour
leur participation.
Je remercie également mon photographe
Monsieur Ali GUELLATI
qui a toujours été à la hauteur, depuis mon premier ouvrage.
Je remercie ma collègue Madame Samira BEZAOUIA-SADEK pour
son dévouement et Edition La Plume, vers laquelle je me penche
pour mon quatorzième ouvrage.
Je dédie également cet ouvrage à mes collègues
de « Télé Matin ».
Ce livre s'appuie sur de solides connaissances
et une longue expérience.
Je souhaiterais que cet ouvrage soit utile à toutes les mères de
famille et qu'il ouvre un nouvel horizon
de savoir à toutes nos filles.